



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de museau de porc à l'oignon rouge	Salade de haricots verts	Radis roses râpés, vinaigrette à la ciboulette	Coleslaw	Pois chiche vinaigrette à l'échalote	Betteraves vinaigrette	Céleri râpé sauce au fromage blanc et à l'avocat
	<b>Joue de boeuf sauce brune</b>	<b>Filet de lieu à la provençale</b>	<b>Escalope de dinde rôtie au vin</b>	<b>Paupiette de veau au jus</b>	<b>Filet de colin meunière et citron</b>	<b>Rôti de porc sauce charcutière</b>	<b>Cuisse de poulet rôtie</b>
	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Semoule au jus</b>	<b>Pommes campagnardes</b>	<b>Petits pois à l'étuvée</b>	<b>Riz aux petits légumes</b>	<b>Polenta crémeuse</b>	<b>Gratin dauphinois</b>
	<b>Fromage</b>						
	Fruit de saison	Tarte fine aux poires	Crème dessert à la fleur d'oranger	Salade de fruits	Coupe d'ananas	Mousse au café	Cheesecake au caramel
D I N E R	Potage du jour						

# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine du 27 Mars au 02 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade tomates et maïs	Taboulé	Salade composée	Betteraves vinaigrette au cerfeuil	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte, lardons et croûtons
	Côtes de porc grillée aux herbes de provence  Pâtes farfalle	Rouille de seiche  Riz blanc	Foie de veau persillé  Pois gourmands	Haut de cuisse de poulet rôti jus au thym  Pommes de terre sautées	Beignets de calamar sauce aioli  Epinards	Jambon braisé sauce poivre  Pommes de terre rôties à l'ail au four	Gardiane de taureau  Riz sauvage
	Fromage						
	Entremet citron	Crème dessert	Fruit de saison	<b>DESSERT DES ABEILLES</b>	Cake aux raisins secs	Banane rôtie à la cannelle	Baba au rhum
D I N E R	Potage du jour						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine du 03 au 09 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE PÂQUES
D E J E U N E R	Chou blanc vinaigrette	Oeuf mimosa	Salade composée	Céleri vinaigrette à la moutarde	Salade de pâtes au pesto	Salade verte et radis roses	Rillettes de thon et toast
	<b>Jambonneau braisé au jus</b>	<b>Brandade de morue</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Couscous (pilon merguez)</b>	<b>Poisson frais selon arrivage</b>	<b>Blanquette de dinde</b>	<b>Epaule d'agneau rôtie à l'ail</b>
	<b>Potatoes</b>		<b>Pâtes au beurre</b>	<b>Semoule et légumes couscous</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Flageolets au thym</b>
	<b>Fromage</b>						
	Entremet praliné	Salade de fruits frais	Crème dessert	Banane rôtie au caramel beurre salé	Poire pochée sauce chocolat	Flan pâtissier	Mousse au chocolat maison
D I N E R	Potage du jour						

*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.*

# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine du 10 au 16 Avril 2023



	LUNDI DE PÂQUES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade verte vinaigrette à l'ail	Tartine de chèvre chaud au miel	Carottes râpées ciboulette	Fenouil émincé, vinaigrette aux agrumes	Salade de cervelas sauce ravigote	Betteraves vinaigrette au basilic	Salade verte et maïs
	<b>Andouillette rôtie sauce vin blanc</b>	<b>Pavé de poisson sauce à l'oseille</b>	<b>Colombo de porc</b>	<b>Steak haché de veau à la moutarde</b>	<b>Filet de colin meunière et citron</b>	<b>Emincé de volaille au romarin</b>	<b>Rôti de veau au thym et aux échalotes caramélisées</b>
	<b>Pommes campagnardes</b>	<b>Boulgour à la provençale</b>	<b>Riz créole</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Farfalles</b>	<b>Semoule au jus</b>	<b>Poêlée lentilles carottes</b>
	<b>Fromage</b>						
	Pâtisserie	Fruit de saison	Far breton	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Clafoutis aux cerises
D I N E R	Potage du jour						

*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.*

# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine du 17 au 23 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Pâté de campagne	Terrine de légumes, vinaigrette	Céleri vinaigrette à l'estragon	Salade de lentilles, dés de tomates, persil	Salade verte aux croûtons	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade mêlée aux noix, vinaigrette onctueuse à la ciboulette
	<b>Boulettes de boeuf aux oignons</b> <b>Riz forestier</b>	<b>Filet de lieu sauce citron</b> <b>Fenouil braisé</b>	<b>Cuisse de poulet rôtie</b> <b>Pommes de terre sautées</b>	<b>Paleron braisé au jus</b> <b>Gratin de brocolis</b>	<b>Lasagnes saumon épinards</b>	<b>Chipolatas</b> <b>Polenta crémeuse</b>	<b>Sauté de dinde à la marjolaine</b> <b>Ecrasé de pommes de terre</b>
	<b>Fromage</b>						
	Fruit de saison	Crumble pomme et rhubarbe	Entremet lacté	Banane	Ile flottante au caramel	Salade de fruits frais	Moelleux au chocolat
D I N E R	Potage du jour						

*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.*

# PORTAGE MONTAGNAC

Semaine du 24 au 30 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R	Achard de légumes	Salade de concombre et maïs	Batavia vinaigrette au persil	Quiche à l'oignon	Betteraves au vinaigre de framboise	Mélange de salades vertes	Rillettes de poisson blanc au citron vert et toast
	Côte de porc jus corsé Navets braisés	Filet de colin sauce vierge Purée de céleri	Chou rouge aux pommes et saucisse fumée	Poulet au pot et sa garniture	Cassolette de fruits de mer aux poireaux gratinée Riz pilaf	Rognons de veau sauce madère Purée de pommes de terre	Sauté de boeuf aux oignons Tortis au beurre
	<b>Fromage</b>						
	Semoule au lait	Fruit de saison	Coupelle de fraises	Fruit de saison	Clafoutis à l'ananas	Pomme au four au miel	Brownie
D I N E R	Potage du jour						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.



	LUNDI Fête du travail	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Céleri vinaigrette à l'estragon	Tarte fine aux poivrons	Chou fleur vinaigrette	Salade verte et croûtons aillés	Salade de lentilles à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette	Pâté croûte
	<b>Boulettes d'agneau au citron et à la coriandre</b>	Aïoli de poisson et ses légumes	<b>Joue de boeuf, sauce au poivre vert</b>	<b>Andouillette rôtie sauce moutarde</b>	<b>Filet de hoki crème de persil</b>	<b>Rôti de porc au caramel</b>	<b>Cuisse de poulet rôtie au thym</b>
	<b>Semoule au jus</b>		<b>Polenta rôtie</b>	<b>Pommes campagnardes</b>	<b>Blettes à la provençale</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Poêlée de champignons, salsifis et pommes de terre</b>
	<b>Fromage</b>						
	Flan	Fruit de saison	Tarte fraises et rhubarbe	Mandarines au sirop	Pomme au four à la cannelle	Mousse au café	Eclair au chocolat
D I N E R	Potage du jour						

	LUNDI Fête de la Victoire 1945	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R	Concombre vinaigrette	Salade d'artichauts	Salade mêlée aux noix, vinaigrette onctueuse à la ciboulette	Radis roses à l'estragon	Fromage de tête	Betteraves vinaigrette	Tzatziki de courgettes au basilic
	Echine de porc braisée au jus  Haricots blancs à la tomate	Poisson meunière et citron  Pommes sautées	Emincé de porc aux haricots verts  Polenta crémeuse	Boudin noir  Purée de pommes de terre et pomme fruit	Filet de colin coulis de tomate  Riz blanc	Alguillettes de poulet au jus romarin  Pâtes farfalle	Tête de veau sauce ravigote  Pommes de terre fondantes
	<b>Fromage</b>						
	Fraises melba	Salade de fruits frais	Crumble aux pommes	Crème au café	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Chou caramélisé à la crème vanillée
D I N E R	Potage du jour						



# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine 15 au 21 Mai 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Ascension	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de museau de porc	Poireaux vinaigrette	Champignons vinaigrette	Salade de mesclun, pommes et bleu	Salade verte vinaigrette à l'ail	Terrine de légumes vinaigrette	Concombres râpés vinaigrette à l'ancienne
	<b>Emincé de boeuf à l'Asiatique</b>	<b>Brandade de morue</b>	<b>Rôti de porc frotté au sel</b>	<b>Cuisse de pintade au miel</b>	<b>Poisson à la bordelaise</b>	<b>Palette de porc à la diable</b>	<b>Poulet basquaise</b>
	<b>Nouilles chinoises</b>		<b>Haricots verts aux oignons caramélisés et pommes vapeur</b>	<b>Pommes grenailles</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Potatoes</b>	<b>Pommes de terre au four herbes de Provence</b>
	<b>Fromage</b>						
	Fruit de saison	Entremet lacté	Mousse framboise	Tartelette aux fraises	Panna cotta au caramel	Salade de fruits	Tarte au citron meringuée
D I N E R	Potage du jour						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine du 22 au 28 Mai 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE PENTECÔTE
D E J E U N E R	Achard de légumes	Oeuf mimosa	Salade verte et fenouil vinaigrette	Concombres vinaigrette à la menthe	Brocoli vinaigrette	Carottes râpées à la coriandre	Mousse de foie et toast
	<b>Filet mignon de porc, jus parfumé aux baies roses</b>	<b>Pavé de poisson sauce à l'oseille</b>	<b>Langue de boeuf sauce piquante</b>	<b>Pâtes à la carbonara</b>	<b>Filet de poisson meunière et citron</b>	<b>Normandin de veau marengo</b>	<b>Paleron braisé au jus</b>
	<b>Coquillettes au beurre</b>	<b>Purée de carottes</b>	<b>Pommes campagnardes</b>		<b>Epinards à la crème</b>	<b>Polenta crémeuse</b>	<b>Courgette rôtie aux épices et pommes de terre cuites à l'anglaise</b>
	<b>Fromage</b>						
	Liégeois au café	Fruit de saison	Pomme au four à la cannelle	Entremet lacté	Tarte aux pommes	Pêche au sirop sur lité de crème pâtissière	Gâteau basque
D I N E R	Potage du jour						

*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.*

# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine du 29 Mai au 04 Juin 2023



	LUNDI Lundi de Pentecôte	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade tomates, concombres, olives	Cake olive, poivron, chorizo	Betteraves vinaigrette	Radis râpés vinaigrette à la ciboulette	Betteraves, vinaigrette au balsamique	Carottes râpées au cumin	Terrine de campagne
	<b>Boulettes d'agneau au curry</b> <b>Semoule au jus</b>	<b>Filet de lieu sauce citron</b> <b>Julienne de légumes</b>	<b>Lasagnes à la bolognaise</b>	<b>Chipolatas aux herbes de Provence</b> <b>Potatoes</b>	<b>Accras de poisson sauce tartare</b> <b>Brocoli à la béchamel</b>	<b>Rôti de porc sauce au poivre vert</b> <b>Riz pilaf</b>	<b>Sauté de dinde marjolaine</b> <b>Gratin dauphinois</b>
	<b>Fromage</b>						
	Entremet à la vanille	Fruit de saison	Crème aux oeufs	Ananas poché au rhum	Fruit de saison	Mousse coco	Chou à la crème
D I N E R	Potage du jour						

*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.*

# PORTAGE MONTAGNAC

Semaine du 05 au 11 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Céleri vinaigrette à la moutarde	Salade composée	Salade verte et tomate, vinaigrette	Meli melo de salades vinaigrette balsamique	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette à la ciboulette	Salade de pommes de terre, petits pois et asperge
	Jambonneau braisé au jus  Pâtes torti	Cordon bleu  Purée de pommes de terre	Côte de porc jus miel aux épices  Polenta crémeuse	Foie de veau persillé  Pommes de terre sautées	Filet de colin rôti au curry  Poêlée de pommes de terre et haricots verts à l'ail	Cuisse de poulet sauce crème  Pâtes farfalle	Rôti de veau au lait  Brunoise de légumes
	<b>Fromage</b>						
	Coupe de fraises	Flan vanille	Clafoutis aux cerises	Crème dessert au caramel	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat blanc	Crumble banane chocolat
D I N E R	Potage du jour						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

# PORTAGE MONTAGNAC

## Semaine du 12 au 18 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Saucisson à l'ail	Achard de légumes	Salade de tomates au basilic	Taboulé à la coriandre	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes	Tzatziki
	<b>Joue de boeuf confite échalote</b>	Aïoli de poisson et ses légumes	<b>Osso bucco de dinde</b>	<b>Boulettes de boeuf jus oignons et origan</b>	<b>Rouille de seiche</b>	<b>Saucisse de Toulouse rôtie marchand de vin</b>	<b>Cuisse de poulet en croûte de moutarde</b>
	<b>Ecrasé de pomme de terre huile d'olive et thym</b>		<b>Riz créole</b>	<b>Carottes lentilles</b>	<b>Riz blanc</b>	<b>Pâtes au beurre</b>	<b>Tomate rôtie au four</b>
	<b>Fromage</b>						
	Fruit de saison	Far aux pommes	Crème aux oeufs	Coupe de pomme	Faisselle et coulis de fruits	Fruit de saison	Brioche perdue
D I N E R	Potage du jour						

*Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.*